Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

L'ambiente di coltivazione della *carota di San Rocco Castagnaretta* è collocato nella fascia pedemontana a sud della città di Cuneo, in particolare nell'area della omonima frazione del Comune di Cuneo, sulla direttrice Cuneo–Borgo San Dalmazzo.

La zona di produzione è situata tra il fiume Stura ed il torrente Gesso. Si tratta, quindi, di suoli alluvionali che, essendosi formati dallo straripamento dei due corsi d'acqua, sono dotati di una buona percentuale di materiale drenante e pertanto ben si adattano alla coltivazione di questo ortaggio. L'ambiente pedoclimatico che caratterizza l'areale sanrocchese – insieme alla tecnica colturale tradizionale ed al breve periodo di conservazione delle radici a fittone prima dell'immissione sul mercato – conferiscono alla *carota di San Rocco Castagnaretta* elevati standard qualitativi.

Tradizionalmente la *carota di San Rocco Castagnaretta* veniva coltivata tra la fine dell'estate e l'autunno. Negli ultimi decenni si è aggiunto un ciclo colturale primaverile/estivo. Non essendo presenti a livello locale ecotipi autoctoni di carota, per la semina si fa ricorso a varietà di diversa provenienza.

Nei mesi primaverili (appena le condizioni climatiche lo consentono) si effettuano le prime semine di carote che saranno pronte per la raccolta a partire da luglio sino a novembre. Contestualmente in estate – a partire dal mese di giugno sino alla seconda decade di luglio – si effettuano nuove semine per produzioni tardive, con raccolte che iniziano nel tardo autunno e terminano ad aprile/maggio dell'anno successivo.

La semina, un tempo effettuata manualmente con distribuzione a spaglio del seme, è oggi meccanizzata. Per contenere lo sviluppo di malattie fungine causa di alterazioni alle radici ed ottimizzare i risultati produttivi si ricorre in genere a rotazioni triennali quadriennali, alternando alla carota colture foraggere, cereali estivi e autunno vernini.

Gli apporti di acqua alla coltura sono effettuati regolarmente nei diversi cicli colturali adottando tecniche di adacquamento prevalentemente per aspersione ed, in misura minore, per scorrimento superficiale; in entrambi i casi si impiegano bassi volumi d'acqua con frequenza regolare, in modo da non favorire lo sviluppo di patogeni sulla coltura.

Particolare attenzione viene riservata al controllo delle infestanti, poiché la carota è poco competitiva nei confronti delle malerbe, soprattutto nelle prime fasi di crescita.

Un'attenta attività di assistenza tecnica alle aziende produttrici e un costante monitoraggio delle principali avversità ha consentito, in questi anni, di mettere a punto schemi di difesa integrata sulla coltura con significativi miglioramenti degli aspetti qualitativi e di salubrità del prodotto locale.

In estate le carote vengono estirpate meccanicamente in campo. La cavatura delle radici procede parallelamente alla richiesta del mercato e, pertanto, il prodotto è immesso nei canali distributivi subito dopo la fase di cavatura e lavaggio meccanico senza subire processi di conservazione. Proprio il breve lasso di tempo che intercorre tra la fase di cavatura e la commercializzazione del prodotto assicura standard qualitativi elevati alle produzioni locali particolarmente apprezzati dal consumatore finale.

Nelle semine estive, con il sopraggiungere delle prime brinate autunnali, la coltura viene tradizionalmente coperta con un abbondante strato di paglia di riso. La protezione esercitata da questo strato pacciamante preserva l'integrità dei fittoni dalle gelate e consente le operazioni di cavatura manuale delle carote anche durante l'inverno. Quotidianamente le radici vengono estratte dal terreno smuovendole e sollevandole sia manualmente, secondo la tradizione, sia meccanicamente con apposita attrezzatura; il prodotto appena estirpato viene sottoposto a lavaggio utilizzando attrezzature aziendali. Le carote vengono lavate lentamente in abbondante acqua per un periodo relativamente lungo al fine di evitare fenomeni di

abrasione superficiale delle radici. Dopo poche ore dalla fase di cavatura il prodotto viene confezionato e commercializzato sui mercati di riferimento.
Il prodotto, quindi, destinato quasi interamente al consumo fresco, a differenza di altre produzioni nazionali, non subisce nessun processo di conservazione (né in cella, né in magazzino), ma viene immediatamente immesso nei canali della distribuzione. Questo processo di lavorazione è tradizionale e caratteristico dell'area di San Rocco Castagnaretta.
La *carota di San Rocco Castagnaretta* presenta una radice lineare, quasi cilindrica, con una breve collettatura verdastra-violacea, una polpa tenera e croccante ed un gusto dolce. Essa presenta un colore aranciato brillante ed accattivante con un notevole apporto vitaminico, autentico cocktail di salute e di bellezza. Giustamente dolci e tenere nella polpa, l'eccellenza nel consumo a crudo si possono semplicemente spuntate e raschiate con mano leggera perché non perdano sapore e valori nutritivi.
Le carote possono essere grattugiate grossolanamente, condite con olio extravergine d'oliva, sale e limone, offrono un piatto prezioso, ideale per lo spuntino veloce; ottime ripassate in burro e profumate con prezzemolo e origano. Si possono anche stufare in tegame o ridurre a succo disintossicante per una corretta prima colazione. Non c'è minestra, brodo o arrosto che non le preveda tra gli ingredienti; altri utilizzi sono i passati o la classica torta. Quelle più grandi e tenere sono valide nella decorazione: all'abilità del cuoco ricavarne fiori e piccole figure o presentarle a dadini, a oliva, alla julienne.
E non dimentichiamo i suggerimenti della medicina popolare: la carota rende bella e colorita l'epidermide, rafforza la vista e aiuta a mantenere a lungo l'abbronzatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'ambiente oggetto di coltivazione della *carota di San Rocco Castagnaretta* è collocato nella fascia pedemontana a Sud della città di Cuneo.
Orograficamente il territorio interessato dalla coltivazione è situato tra il fiume Stura ed il torrente Gesso. Si tratta di suoli alluvionali che, essendosi formati dallo straripamento dei due corsi d'acqua, sono dotati di una buona percentuale di materiale drenante.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *carota di San Rocco Castagnaretta* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *carota di San Rocco Castagnaretta* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, dopo la fase di cavatura in campo viene sottoposto a lavaggio al fine di allontanare parti di terra rimasti sula radice, selezionato scartando le radici di piccole dimensioni, difettose e/o con alterazioni patologiche. Successivamente il prodotto viene confezionato in cassetta – sacchetto in funzione delle esigenze del mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La coltivazione della carota nell'ambiente di San Rocco Castagnaretta risale ai primi anni del secolo scorso.
Nei primi decenni del '900 infatti tutta l'area sanrocchese posta a sud di Cuneo era destinata a produzioni agricole; i terreni particolarmente sciolti e fertili e con buona dotazione di acqua per le irrigazioni estive assicuravano interessanti riscontri produttivi già in quegli anni. I signori della zona, proprietari dei fondi, avevano, all'interno dei poderi, sostanzialmente due figure: il mezzadro che conduceva il terreno con coltivazioni di cerali e prati e gestiva gli allevamenti e il giardiniere, figura tipica del territorio.

Il mezzadro gestiva il podere, secondo gli accordi, occupandosi delle produzioni principali e, come da tradizione, poteva disporre delle produzioni che si effettuavano sui terreni dell'azienda tra la trebbiatura estiva dei cereali e l'inizio della primavera successiva quando riprendevano le semine. Il giardiniere gestiva, su una superficie medio piccola (di norma non più di due giornate piemontesi di terra/proprietario) l'orto con l'impegno di assicurare al padrone dei terreni verdure fresche per l'intera annata e con la disponibilità della restante produzione. Grazie a queste figure sul mercato di Cuneo erano costantemente presenti in tutti i mesi dell'anno produzioni orticole.

Da testimonianze orali raccolte in zona emerge come la coltivazione della carota sia comparsa nella zona di San Rocco Castagnaretta nei primi decenni del '900; i giardinieri furono i primi a praticarla. I mezzadri, prendendo esempio dai giardinieri, misero a dimora i primi piccoli impianti di carota. Tutte le operazioni colturali venivano eseguite a mano e, per questo, le superfici aziendali investite erano modeste (1.500 – 2.000 m^2 al massimo).

Tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso le superfici coltivate a carota aumentarono significativamente. Un'industria cuneese aveva infatti iniziato ad acquistare carote sul mercato di Cuneo per l'estrazione di alcuni composti (tra cui il carotene, pigmento di cui la carota è particolarmente ricca). La domanda di carote favorì la diffusione della coltura all'interno delle aziende e le tecniche di gestione agronomica andarono via via affinandosi.

Sino alla seconda metà degli anni '60 la richiesta dell'industria di trasformazione ha sostenuto il mercato locale della carota. Grazie all'esperienza dei Club 3P promossi dalla Coldiretti locale ed all'interessamento della Camera di Commercio di Cuneo, si aprirono nuovi sbocchi commerciali garantendo una buona remunerativitá al prodotto locale.

Le ottime caratteristiche qualitative della *carota di San Rocco Castagnaretta* hanno richiamato l'attenzione dei consumatori locali e, ancora oggi, numerose aziende di San Rocco Castagnaretta hanno mantenuto una certa vocazionalità nei confronti degli ortaggi e in particolar modo per la carota. Il Consorzio di tutela e valorizzazione della carota di S. Rocco Castagnaretta è nato nel dicembre 1999.